Dobbele Knol

BROUWERIJ CAMPINA - DESSEL - H.R. TURNHOUT 481

Speciaal gebrouwen ter herdenking aan P.P. Rubens 1577-1640

In de 15e eeuw en het begin van de 16e eeuw werden te Antwerpen slechts 2 soorten bier gemaakt «Cleyn» en «Cuyte». Hierin werd geen hop vermengd.

De Antwerpse brouwers kregen echter steeds meer last van riool- en Scheldewater.
De import uit Berchem, Wilrijk en andere contreyen steeg.
Er moest iets gedaan worden.

Gilbert Van Schoonbeke wist waar zuiver water te vinden was : in de Kempen. Hij aarzelde niet en bracht het goede Kempische water naar Antwerpen, langs de Herentalse vaart.

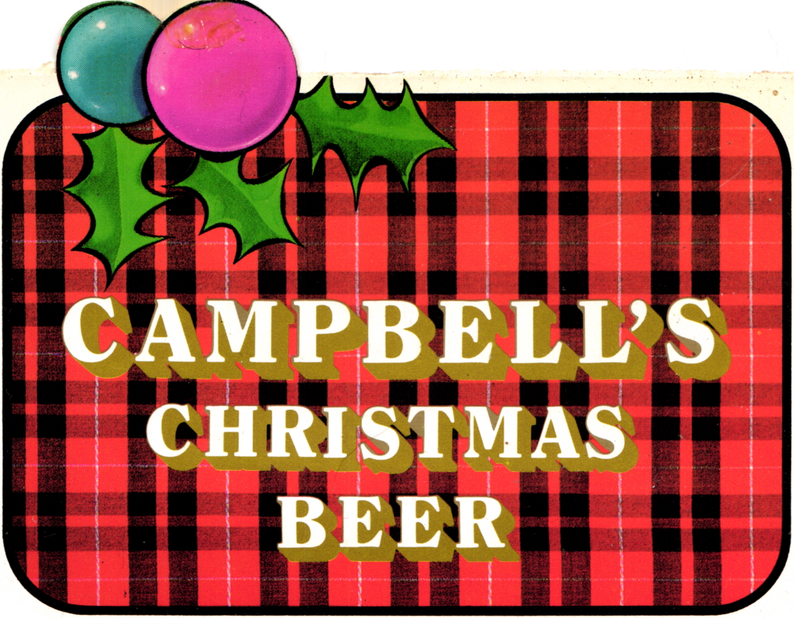
Met goed water was wat te maken : aanvankelijk werd «KNOL» gebrouwen, vervolgens «DOBBELE KNOL», dat spoedig het kwaliteitsbier van die tijd werd !
Pieter Pauwel Rubens was een man die alleen de beste bieren dronk, hij gaf dus de voorkeur aan «DOBBELE KNOL» !

In hedendaagse presentatie en naar aloude Brouwerskunst hebben wij voor U een herboren «DOBBELE KNOL» gebracht in fles.

BROUWERIJ CAMPINA

UIT : «DE BROUWERIJENONDERNEMING VAN G. VAN SCHOONBEKE» - door H. SOLY

W. REYNS


CAMPBELL'S
CHRISTMAS
BEER

Liefmans
SPECIAAL PROVISIE BIER
"GOUDENBAND"
CATEGORIE
SUPERIEURE
Liefmans
GEDEP. MERK

DBM COLOR NV. Wetteren Tel. 09/79 24 94

TECHNIFOTO OUDENAARDE

Brouwerij VAN ASSCHE

LIEZELE/PUURS Tel. 031-890044

Vieille Villers

is een bier van hoge gisting, met hergisting in de fles.

Het is dus vanzelfsprekend, dat er een bezinksel is dat bestaat uit levendige gistcellen.

Wil U een klaar bier, schenk dan het bier met zachtheid.

Wil U een concentraat van gistcellen en vitaminen, neem dan ook het bezinksel. In werkelijkheid is het het beste, het gezondste van het bier.

Vieille Villers trekt zijn naam van Villers-la-Ville, waar vóór de Franse revolutie een prachtige abdij met brouwerij bestond, toehorende aan de EE. PP. Cisterciënsers.

De specialiteit

Triple Vieille Villers

is een echte godendrank.

Dit moet ge eens proeven,
maar drink het met matigheid.
U zult er over verrukt zijn!

Vertegenwoordigd door:

PRIJSLIJST VAN DE BIERSPECIALITEITEN

b.t.w. en bediening inbegrepen.

1-4-77.

Deze lijst is NIET volledig, wij hopen vóór 31-8-78 ALLE Belgische specialiteiten boven de 6°vol.% (of 15°b.) in voorraad te hebben, waarschijnlijk 220 tot 250 luxe-bieren. Voor de nieuwe aanwinsten vanaf 1-4-77, zie aanvullende prijslijst. De bieren moeten 1° een specifiek karakter en 2° een zekere houdbaarheid bezitten, d.w.z. een hoog alcoholgehalte of hergisting in de fles of grote flessen met kurkstop (provisiebieren).

AFKORTINGEN: L.G.: lage gisting. H.G.: hoge gisting. D.: densiteit. R.: beperkt. X.: christmas. G.F.: grote fles 3/4 l.

GRADENPROBLEEM: X°: volume % = Gay-Lussac. X°b.: Ballings. X°pl.: Plato. 1°G.L. = ± 2,5°b. = ± 2,5°pl.

Meting met densiteitsmeter ≠ distillatie; en meten vóór de gisting ≠ na (niet alle suikers worden omgezet.)

A. CZECHOSLOVAKIA.

1. pilsner urquell - eerste pils - l.g. 1/4 — 30

B. DENEMARKEN

2. dark 19B - carlsberg 1/4 — 40
3. special brew - very strong exp. carl. 1/4 — 45
4. elephant - carl. m.o. 1/3 l.g. h.d. — 50
5. påske bryg - paasbier carl. m.o. 1/3 — 50
6. fine festival - tuborg m.o. 1/3 — 50
7. påske bryg - tub. m.o. 1/3 — 55

C. DUITSLAND

8. stubs - pilsener, dorttype - düsseld. m.o. 5° 1/3 — 35
9. schlösser alt - düsseld. 5° m.o. 1/3 — 35
10. löwenbräu - triumphator - münchen 1/4 — 35
11. spaten - franziskus - heller bock - mün. - m.o. 1/4 — 40
12. tucher - weizen - nürnberg - m.o. 1/2 — 50
13. stephansquell - helles starkbier - 8° - mün. m.o. 1/2 — 75
14. korbinian - x. - dunkles starkbier - 8° - mün. m.o. 1/2 — 75

D. ENGELAND

15. brewmaster - whitbread l.g. l.d. 1/4 — 30
16. double diamond - pale ale 1/4 — 30
17. mc ewan's scotch ale - edinburgh 1/4 — 35
18. mc ewan's x. ale - edin. 1/4 '76 — 40
19. campbell's scotch - whitb. 1/4 — 35
20. campbell's x. ale - whitb. 1/4 '76 — 40
21. martin's pale ale - courage london 1/3 — 40
22. gordon highland scotch - edin. 1/3 — 45
23. gordon x. ale - edin. (kelder dec. 75) 1/3 — 50
24. navy's coronation - marine brussel 0,55 l — 70
25. navy's x. ale - mar. br. 1/2 '76 — 80
26. barley wine n°1 bass (1971) 1/4 (r.) — 60

E. FRANKRIJK

27. kronenbourg - strasbourg - alsace l.g. l.d. 1/4 m.o. — 30
28. pelforth - donker - lille m.o. 1/4 — 30

F. IERLAND

29. harp - lager beer - extra quality - guinness - dublin m.o. 0,275 l — 40
30. export stout guinness - dublin 1/3 — 40

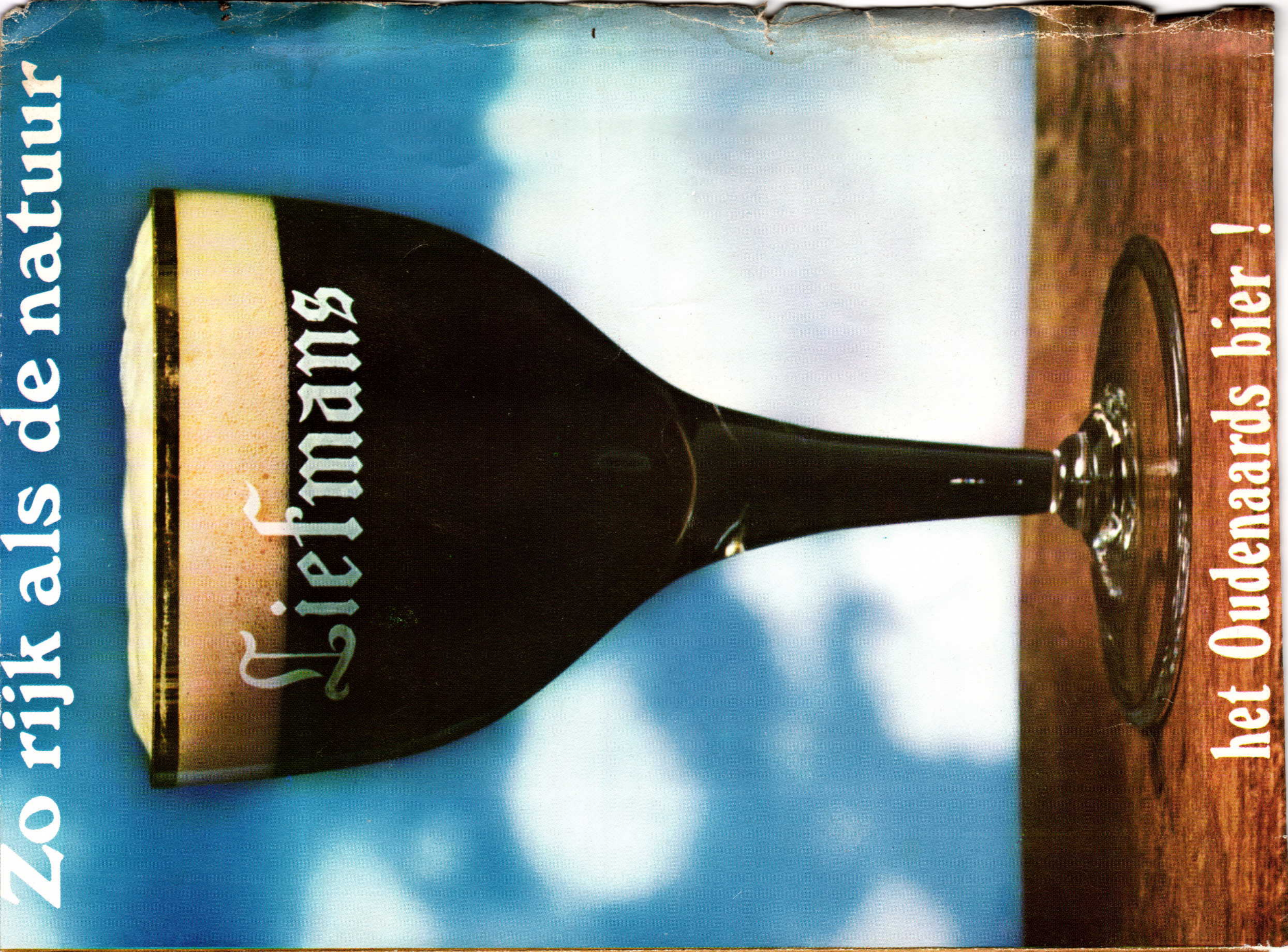
G. LUXEMBURG

31. diekirch m.o. l.g. l.d. 1/4 — 30

H. NEDERLAND

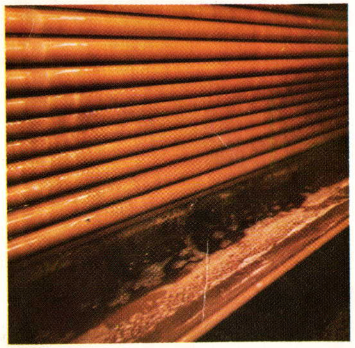
32. grolsch pilsner - groenlo - enschede - 5° - beugelfles 1/2 m.o. — 40
33. amstel gold - amsterdam - 6,5° - m.o. 1/4 — 35
34. bokbier artois - valkenswaard - 6,5° - m.o. 1/3 — 35
35. la trappe - trappistenbier met fond - tilburg - 6,5° m.o. 1/3 — 45
36. vaatje stella artois van 5 liter en 5 vol.% alk. i.p.v. 4°, zelf vers van 't vat tappen! valkenswaard. (waarborg: 125-) — 475

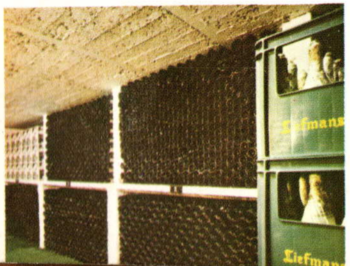
N.B.: M.O. = BROUWERIJBOTTELING BUITENLAND.



LS MEN NU NOG BIER BROUWDE ZOALS 300 JAAR TERUG, DAN WAS ER OVERAL BIER ZOALS LIEFMANS !

BROUWERIJ LIEFMANS, OUDENAARDE, TEL: 055/31 13 92





Zeven dagen
zijn er nodig
bij brouwerij Liefmans
om
van de meest
uitgelezen mout-
en hopsoorten
bier te brouwen.
Dan bruist
en gist het
in de
roodkoperen roerkuipen
en drijfbakken
van deze oude brouwerij
op authentiek
dezelfde wijze
als
driehonderd jaren geleden.
Het brouwgeheim
werd door de eeuwen heen
van
de ene generatie
aan de andere
overgeleverd..
Kosten noch moeite
werden gespaard
om de kwaliteit
van dit
hooggegiste bier
te verzekeren.
Voor U het drinkt heeft
het al vele maanden ge-
rust in frisse kelders waar
het alleen maar groeide
in smaak en kwaliteit.
Dit bier "GOUDENBAND"
genaamd kan U als
provisie nog

Dan gaan deze kleine vruchten
zes maand lang
op tank met bier
van minstens één jaar oud.
Daarna worden de krieken
van het bier verwijderd
en het kriekbier,
dat een aangename fruitige geur
en smaak als kenmerk heeft,
is gereed.

Liefmans bier bevat
geen chemische produkten of essences
en daar is men
bij Liefmans trots op.

Het KRIEKbier van Liefmans
wordt gebrouwen met gerst,
hop, suiker en iets erg

belgische bierspecialiteiten

37. VAN 'T VAT : abdijbier van leffe, donker - 6,5° 1/4 l: [redacted]- en 1/3 l: [redacted]-33

hoge gisting en lage densiteit

38. rodenbach - roeselare 1/3 — [redacted] 30
39. dobbel palm - x. brouwsel - steenhuffel 1/4 — [redacted] 25
40. bios - vlaamse bourgogne - ertvelde 1/4 — [redacted] 25
41. oude jan - demets lauwe 1/4 (R.) — [redacted] 30
42. special mater's - roman oudenaarde 1/4 — [redacted] 30
43. speciale aerts - brussel 1/3 — [redacted] 30

gueuze en kriekbier

44. de neve - schepdaal - gueuze fond 1/3 — [redacted] 40
45. de neve - gefilterde gueuze - g.f. 3/4 — [redacted] 80
46. de neve - "kalkstreep", natuurgueuze, ongef. g.f. — [redacted] 90
47. kriek ~~[illegible]~~ Felix - Oudenaarde 1/4 — [redacted] 40
48. morlaux natuurkriek, ongef. g.f. (R) — [redacted] 135
49. kriekbier liefmans - oudenaarde g.f. 3/4 — [redacted] 130
50. kriekbier liefm., nov. 73 (wit papier) g.f. 3/4 (R.) — [redacted] 155
51. kriekbier liefm., magnum - handwerk, 1,6 l — [redacted] 280

streekspecialiteiten

52. oud hoegaards bier, wit bier op gist 1/4 — [redacted] 30
53. morelle bier - waanrode - kersenb. 1/4 — [redacted] 30
54. brugse tripel, 't hamerken (donker) 1/4 — [redacted] 30
55. christmas bell - oudenaarde 1/4 '76 — [redacted] 35
56. jacobijnenbier - bellegem 1/3 — [redacted] 35
57. wilson mild stout (zoet) ertvelde 1/4 — [redacted] 35
58. gauloise 6° - purnode 1/4 — [redacted] 35
59. gauloise 8° - purnode 1/4 — [redacted] 45
60. cuvée de l'ermitage - jumet 1/4 — [redacted] 40
61. cuvée de l'ermitage x. beer 1/4 — [redacted] 40
62. gildenbier 9° - diest 1/4 — [redacted] 35
63. gildenbier 11° - diest 1/4 — [redacted] 40
64. lauwe donker x. ale 1/4 (R.) — [redacted] 35
65. lauwe lichte x. ale 1/4 (R.) — [redacted] 35
66. leroy - x. ale - boezinge 1/4 — [redacted] 40
67. tempelier - betekom 1/3 (R.) — [redacted] 40
68. cuvée st. amand 8° - bavikhove 1/4 — [redacted] 40
69. diplomat - lauwe 9° 1/4 — [redacted] 40
70. double x. 8° - bavikhove 1/4 — [redacted] 40
71. duvel - breendonk - 6,5° 1/3 — [redacted] 45
72. marbaix - x. ale 1/4 — [redacted] 40
73. rodenbach grand cru - roeselare 1/3 — [redacted] 40
74. gouden carolus - mechelen 19°b. 1/4 — [redacted] 45
75. gouden carolus - reserve (mei 1975) 1/3 — [redacted] 60
76. bush beer - pipaix - zwaarste bier 24°b. 1/4 — [redacted] 45

PROVISIEBIEREN KURKSTOP G.F. 3/4 L.

77. dobbelen bruinen - oudenaarde — [redacted] 100
78. goudenband liefmans - oudenaarde — [redacted] 100
79. oud zottegems - crombé 15 pl. — [redacted] 100
80. saison régal - marbaix — [redacted] 100
81. l.d. speciaal 18°b - eke — [redacted] 100
82. spéciale vita - elsegem — [redacted] 100
83. christmas marbaix - ongefilterd - hergisting — [redacted] 130
84. spéciale doublette - enghien - bierchampagne — [redacted] 130
85. rodenbach grand cru - ongf. 2 jaar eiken vat (1972 r.) — [redacted] 150
86. goudenband liefmans, magnum - handwerk, 1,6 l — [redacted] 200

originele trappistenbieren

CHIMAY - abbaye de scourmont

87. rood 6° 1/3 — [redacted] 35
88. spéciale 1976 of later - blauw 8° 1/3 — [redacted] 45
89. spéciale 1974 (r.) 1/3 — [redacted] 55
90. portoiles - hergisting - okt. 75 - g.f. — [redacted] 130

ORVAL - o.l.vr.v.h. gouden dal

91. abbey's ale - minimum 1 j. 1/3 — [redacted] 40

ROCHEFORT - saint rémy

92. bière des trappistes 6° 1/3 — [redacted] 40
93. bière des trap. 8° 1/3 — [redacted] 50
94. bière des trap. 10° - merveille 1/3 — [redacted] 60

N.B.: abdij sint sixtus heeft haar handelsrecht afgestaan aan de st. bernardus brij. watou.

WESTMALLE - o.l.vr. v.h. allerheiligste hart v. jezus

95. dubbel - rood 6° 1/3 — [redacted] 35
96. tripel - wit 8° 1/3 — [redacted] 45

WESTVLETEREN - sint sixtus

97. pater 6° - watou 1/3 — [redacted] 35
98. prior 8° - watou 1/3 — [redacted] 45
99. abt 12° - watou 1/3 — [redacted] 60

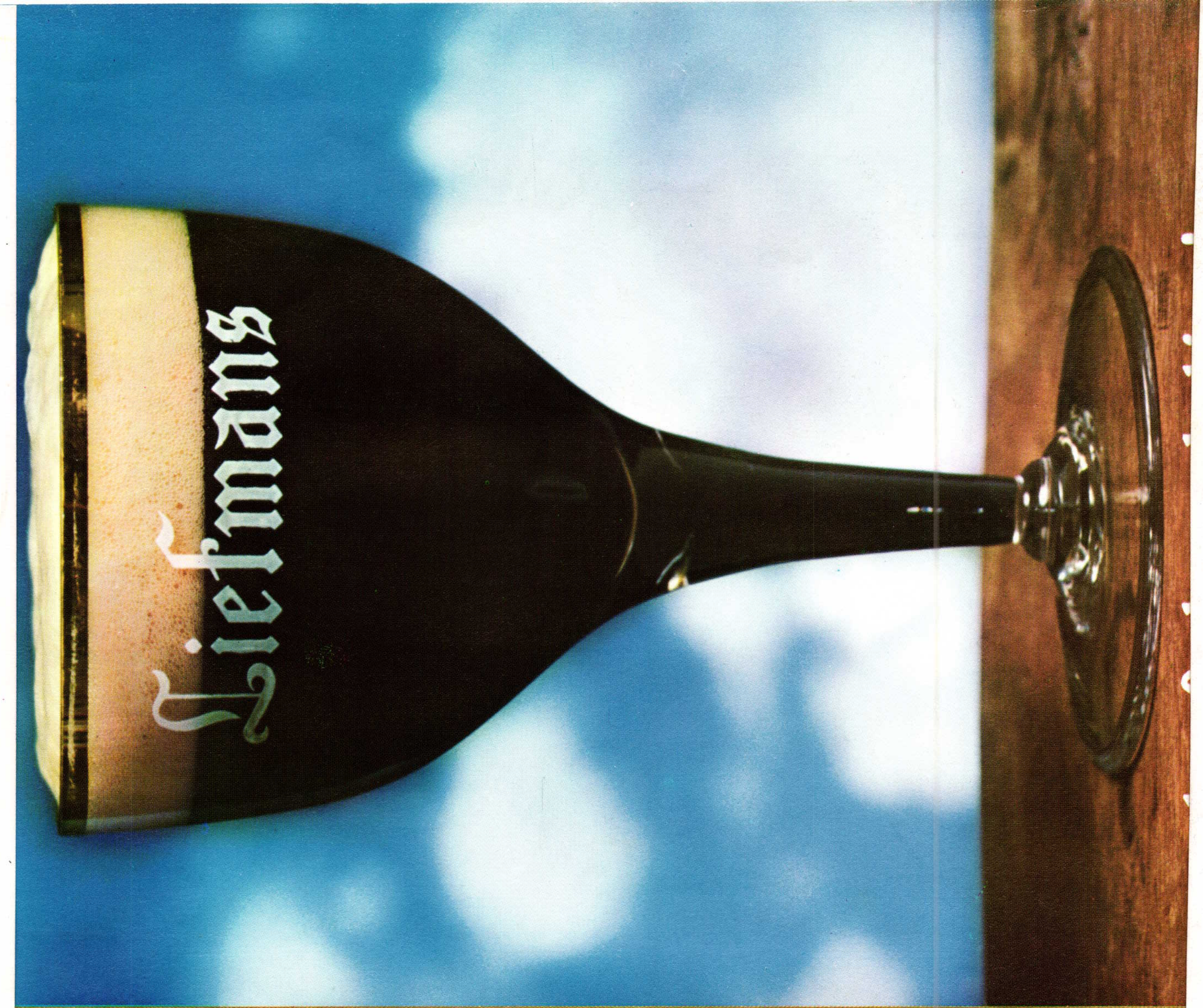
drie eeuwen gezondheid

Zeven dagen
zijn er nodig
bij brouwerij Liefmans
om
van de meest
uitgelezen mout-
en hopsoorten
bier te brouwen.
Dan bruist
en gist het
in de
roodkoperen roerkuipen
en drijfbakken
van deze oude brouwerij
op authentiek
dezelfde wijze
als
driehonderd jaren geleden.
Het brouwgeheim
werd door de eeuwen heen
van
de ene generatie
aan de andere
overgeleverd..
Kosten noch moeite
werden gespaard
om de kwaliteit
van dit
hooggegiste bier
te verzekeren.
Voor U het drinkt heeft
het al vele maanden ge-
rust in frisse kelders waar
het alleen maar groeide
in smaak en kwaliteit.
Dit bier "GOUDENBAND"
genaamd kan U als
provisie nog
jaren bij U thuis bewaren
........als U er kan afblijven.

Een specialiteit van Liefmans
is het Kriekbier.
Eind Juli worden de
zeer zeldzame Schaarbeekse krieken geoogst,
zorgvuldig gewassen en gesorteerd.
Dan gaan deze kleine vruchten
zes maand lang
op tank met bier
van minstens één jaar oud.
Daarna worden de krieken
van het bier verwijderd
en het kriekbier,
dat een aangename fruitige geur
en smaak als kenmerk heeft,
is gereed.

Liefmans bier bevat
geen chemische produkten of essences
en daar is men
bij Liefmans trots op.

Het KRIEKbier van Liefmans
wordt gebrouwen met gerst,
hop, suiker en iets erg
zeldzaams......... Liefde !



NU NOG BIER BROUWDE ZOALS 300 JAAR TERUG, DAN WAS ER OVERAL BIER ZOALS LIEFMANS !

BROUWERIJ LIEFMANS, OUDENAARDE, TEL: 055/31 13 92

abdij- en patersbieren of bieren gebrouwen volgens trappisten methode.

A. ABA - abbaye d'aulne	
100.ada 6° 1/3	35
101.blonde des pères 7° 1/4	35
102.ada 8° sélection 1/3	45
103.christmas 9° 1/4	40/45
104.ada 10° sélection 1/4	45
B. AFFLIGEM	
105.dubbel bruin 6° 1/3	35
106.s-licht abdijbier 6,5° 1/3	40
107.van 't patersvat - x.ongef. (dec.75) 1/3	45
108.tripel 8,5° - vat 85 1/3 175	50
C. AUGUSTIJNEN PATERS - ertvelde	
109.augustin 1/3	40
D. BORNEM	
110.bernardijner bier 1/3	35
E. CARDINAL - mechelen	
111.hofbräu 1/3	35
F. CHAMPLON	
112.monastique - triple 1/3	45
G. COSMOS - diksmuide	
113.patersbier 1/3	40
114.abt 20° b 1/3	45
H. FLOREFFE	
115.triple 1/3	45
I. GRIMBERGEN	
116.dubbel bruin 1/3	35
J. GROENINGE - lauwe	
117.dubbel bruin 1/4 (R.)	40

K. HOEGAARDEN	
118.vader abts bier 1/3	35
119.grand cru 1/3	50
L. LEFFE	
120.dubbel bruin 6,5 1/3	35
121.bleek 6,5 1/3	35
122.rubensbier 7° 1/4	40
123.vieille cuvée 1/4 (R.)	40
124.x.bier 8° 1/4	40
125.triple 1/3	45
126.donker 8° 1/3	45
127.radieuse 10° 1/3	50
dubbel bruin zie nr. 37 (6°)	
M. MAREDSOUS	
128.sanctus 6° 1/3	35
129.hall bleek 6° 1/3	35
130.donker 8° 1/3	45
131.eeuwfeest-brouwsel 9° 1/3	50
N. NOËL - sc. les ouvriers réunis - charleroi	
132.double noël 6° 1/4 (r.)	40
133.triple noël 8° 1/4 (r.)	45
O. POSTEL	
134.abdijbier 1/4	35
P. SANKT SEBASTIAN - aldenberg	
135.dubbel bruin 1/3	35
136.weihnachten - tripel - x. 1/4	45
Q. STEENBRUGGE	
137.patersbier - 1973 - (r.) 1/3 (enkel in de week)	40

N.B.: trappist la trappe zie nr. 35

R. ST. IDESBALD - koksijde	
138.donker dubbel 1/3	35
139.bleek 1/3	35
140.tripel donker 1/3	45
S. THÉLÈME - verviers	
141.bière vieille façon de la chevalerie des thélémites 1/4 (R.)	40
T. TONGERLO	
142.dubbel bruin - norbertijnerbier 1/3	35
143.tripel blond 1/3	45
U. TRIPLE-TRAP - eisegem	
144.tripel 1/3	45
V. VIEILLE VILLERS	
145.dubbel bruin 1/3	35
146.bleek 1/3	35
147.triple 1/3	45
W. WATOU - 'T KAPITTEL	
148.pater 5° 1/3	35
149.dubbel 6° 1/3	40
150.prior 8° 1/3	45
151.abt 10° 1/3	50
152.prior bierchampagne - g.l. 8°	140
X. WARNETON	
153.abdijbier - la poste 1/4 (R.)	40
Y. WITKAP PATER - brasschaat	
154.stimulo 1/3	40
155.dubbel pater 1/3	40
156.tripel 1/3	50
157.dubbel speciale - stimulo verlinden (r.) 1973 1/3	60

La **PRINCESSE** est une bière de fermentation haute, naturelle, absolument pure.

Boisson saine, la **PRINCESSE** subit dans la bouteille une seconde fermentation. La levure en dépôt dans la bouteille, en fait une bière vivante.

Bière d'une qualité exceptionnelle, la **PRINCESSE** mûrit dans sa bouteille durant de longues semaines et s'affine dans notre brasserie ; ce qui lui vaut son titre de noblesse.

Recommandation pour bien déguster votre PRINCESSE.

1. Conservez votre **PRINCESSE** debout et servez-la bien fraîche 10 à 12°.
2. Ne l'agitez pas et versez en une seule fois votre **PRINCESSE**, dans un verre **PRINCESSE** incliné.
3. Toutefois, si la **PRINCESSE** servie est quelque peu voilée, c'est qu'une partie de la levure déposée sur le fond de la bouteille s'est remise en suspension. Votre **PRINCESSE** conserve néanmoins toute sa saveur.
4. La **PRINCESSE** s'accompagne délicieusement de fromage, chips, etc...

Grand bien vous fasse

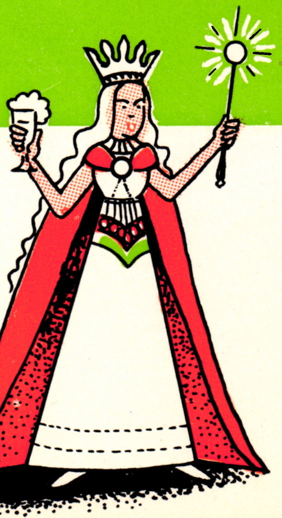
A VOTRE SANTÉ.

Tél. (071) 41 39 01

IMP. BERNARD MONT-SUR-MARCHIENNE

C'est vraiment
une
très bonne bière

Princesse



Gezondheid !
NORBERTIJNERBIER
ABDIJ TONGERLO
GROUP/reklamebureau

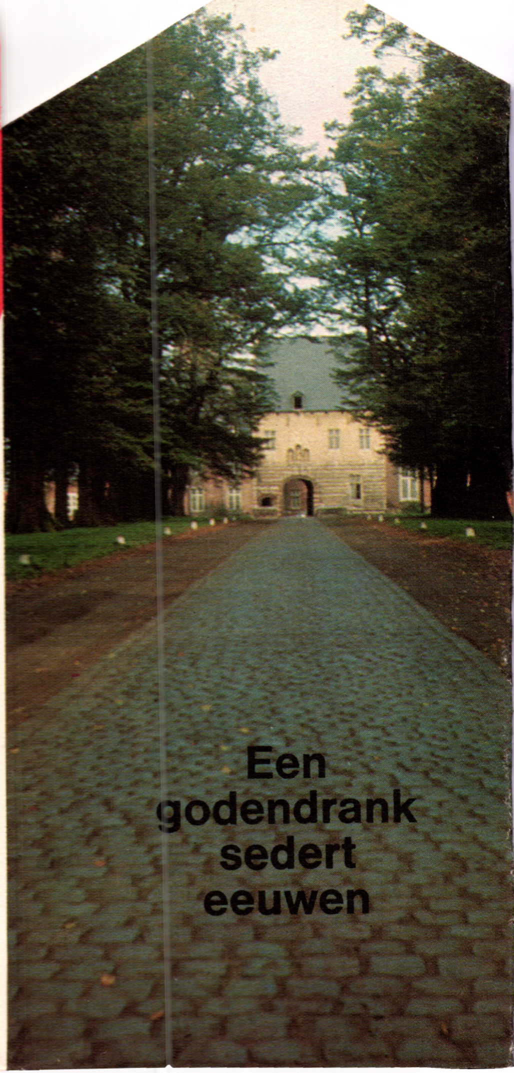
Norbertijnerbier
n de Abdij van
Tongerlo
is gezond en
natuurlijk.
Je proeft het !

NORBERTIJNERBIER

Tongerlo

ABDIJ

met zijn fluwelen kleur,
en zijn rijke smaak is een
heerlijk genot. Drink het
matig maar regelmatig !



158. Felix-speciaal - Oudenaards 1/1 120-
159. Abdij Felistin - Oudenaarde 1/4 35-
160. Dobbele knol - Dessel 1/4 40-
161. 1577 - Marine - Brussel 1/4 40-
162. Bier van Rubens - Betekom 1/4 40-
163. Tonneke van Gavere (Maarts). Contreras 1/3 30-
164. Princesse - Charleroi 1/4 40-
165. Triple Noël 8°. met fond - 77 - Charleroi 1/1 150-
166. Oud Kriekenbier - Crombé - Zottegem 1/1 130-
167. Chimay Tripel - blond 1/4 45-
168. Cervoise - Anthisnes (bier van Asterix) 1/4 40-
169. Dubbel Wit - Neerijsche 1/4 25-
170. Porph - Ale, Quenast 1/4 25-
171. Saison Silly 1/3 30-
172. Pater Lieven - 1/4 35-
173. Buffalo - 1/4 35-
174. St Feuillien - Le Roeulx - Licht 1/4 35-
175. St Feuillien - Le Roeulx - Donker 1/4 35-
176. Supra Houblo - Quenast 1/4 40-
177. Cuvée de Brunehaut 8°. Guignies 1/4 45-
178. Biss. 10° pipaix 1/4 45-
179. Duivel - Halle (Boon) 1/1 80-
180. Extra Vieille - Guignies 1/1 130-
181. Saison de Pipaix 1/1 100-
182. Saison 1900 Quenast 1/1 100-
183. Triple Saison - Beloeil 1/1 100-
184. Voisin - Flobecq - Saison 1/1 110-
185. Saint Léonard - bierch. Frankrijk 1/1 110-
186. Abbaye de la Moinette 9° 1/1 150-
187. Nouvel An - Enghien 1/1 150-
188. Lambic van't vat (2 jaar) kruik 70 cl / 2 liter 80- / 200-
189. Leuvens Wit van't vat 1/4 25-
190. Gueuze Mariage Parfait - Boon - Halle (R) 1/1 130-

Rodenbach
Grand Cru

Rodenbach

"Grand Cru"

De trots van de Brouwerij RODENBACH !

Sedert 1838 traditiegetrouw gebrouwen naar eeuwenoude methode.

Volmondig, bruin, zuiver, oud, natuurlijk PROVISIEBIER.

Twee jaren nagerijpt op eiken vaten in de kelders van de brouwerij te Roeselare.

Het best wordt de RODENBACH « GRAND CRU » bewaard in een goed verluchte kelder, aan een temperatuur van 10° à 12° Celsius.

Opdienen aan zelfde temperatuur.

Rodenbach

"Grand Cru"

La gloire de la brasserie RODENBACH !

Brassée depuis 1838 selon une méthode séculaire et traditionnelle. Une bière de PROVISION franche, brune, pure, vieille et naturelle.

Mûrie pendant deux années en fûts de chêne dans les caves de la brasserie à Roeselare.

RODENBACH « GRAND CRU » se conserve de préférence dans une cave bien aérée, à une température de 10° à 12° Celsius.

Servir à la même température.

Rodenbach
Grand Cru

Histoire de l'Abbaye
de 1152 à la Révolution Française

L'Abbaye de Leffe fondée en 1152, se situe à 800 mètres en aval du pont de Dinant, sur la rive gauche de la Meuse.

C'est depuis lors que les Religieux Prémontrés qui ont Saint Norbert comme fondateur, habitent les vieux murs de l'Abbaye mosane.

A la demande de Henri l'Aveugle, comte de Namur et de Luxembourg, Gerland, abbé de Floreffe, envoya à Leffe en 1152, une partie de ses religieux pour fonder l'Abbaye.

Leffe, dont le nom remonte à l'origine de Dinant, est depuis la première moitié du IVe siècle, une terre mariale.

On vénère à l'Abbaye les reliques des Saints Frédéric et Siard de l'ordre de Prémontré. Les futures mamans invoquent ce dernier pour le jour de l'heureux événement.

Depuis sa fondation l'Abbaye est alimentée par une source d'eau cristalline aux propriétés remarquables qui permit jadis à l'ancienne Abbaye, d'ouvrir une brasserie qui fut saccagée lors de la Révolution française.

De la Révolution
à nos jours.

Au début de notre siècle, l'Abbaye recueillit les confrères expulsés de France venant de Provence.

En 1929, un groupe de Religieux de l'Abbaye de Tongerlo éprouvée par l'incendie, fut heureux de trouver refuge à Leffe. Ce fut le point de départ d'un renouveau à l'Abbaye qui, actuellement, ne conserve aucun vestige de l'époque de sa fondation. Les inondations, le sac de Dinant et la Révolution ont effacé toute trace ancienne. Les bâtiments actuels d'architecture mosane datent des XVIIe et XVIIIe siècles.

Surplombant les toits, le clocheton de l'église pointe vers le ciel sa flèche effilée. Un carillon niché dans une forte tour trapue ponctue le temps de ses notes claires. C'est dans ce cadre enchanteur que les religieux drapés de blanc s'adonnent à la prière, au travail manuel et à la prédication.

PRODUCTION ET PROPRIETES
de la

Bière de l'Abbaye de Leffe -

Cette bière de forte densité (7 degrés) est fabriquée
lon les méthodes anciennes avec :

PUR MALT ET PUR HOUBLON

ns matières premières de remplacement.

De plus, contrairement à d'autres bières, la saturation
t

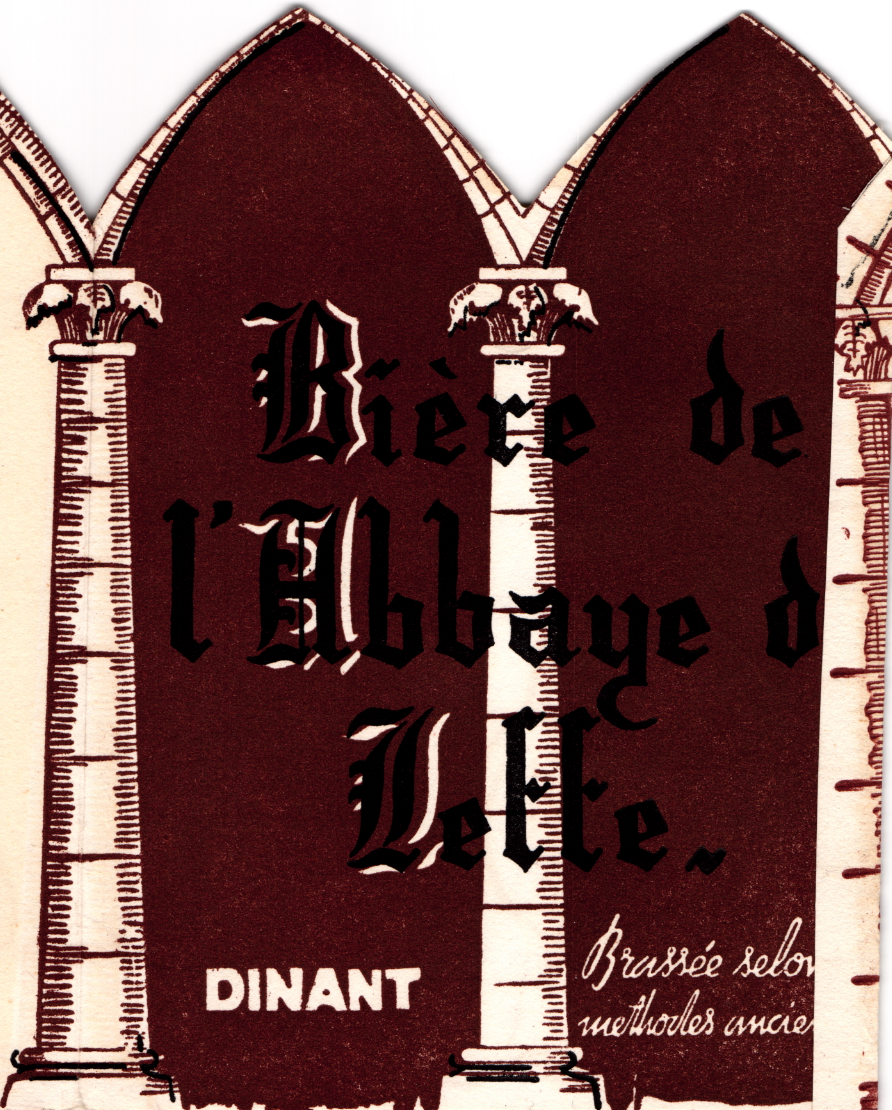
NATURELLE

.e gaz carbonique est donc le résultat de la fermenta-
ı en bouteille; c'est pourquoi il y a dans le fond de
le-ci un peu de levure qui reste, pour autant que la
teille soit manipulée avec soin au moment de servir
ɔière.

utre son goût délicieux, cette bière est recommandée
personnes qui doivent se fortifier, aux jeunes mamans
nourrissent leur bébé et à ceux qui dorment mal.

produit fait le plus grand bien à ses consommateurs,
en flattant leur palais.

IMP. HAVAUX, NIVELLES (BELGIQUE). - TEL. 067/220.96.



191. Kriek mariage Parfait - Boon - Halle 1/1
sept 78

192. Framboise mariage parfait - Boon - Halle
sept '79 1/1

193. Berliner Kindl Weisse 1/3 . Berlijn 45 -

194. Bayard 1/3 Dinant 35 -

195. Copères 1/4 Dinant 35 -

196. Cuvée de Brunehaut 8° Guignies 1/1 150 -

197. Templiers 1/3 40 -

198. Saison Dupont 1/1 135 -

199. Kings ale - Bass 1/4 40 -

200. Felix kriek speciale . Oudenaarde 1/1 135 -

201. Knudde - Oudenaarde 1/4

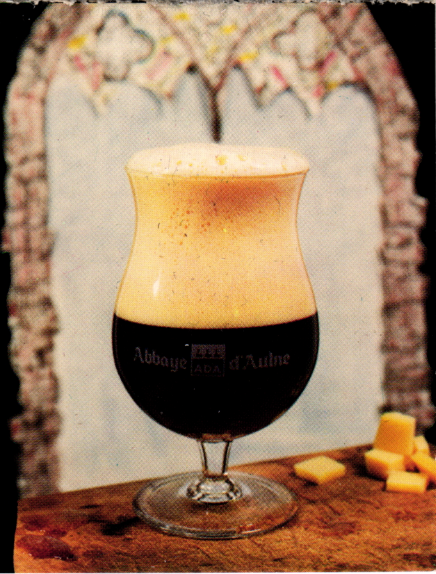
202. Knudde - Kriek - Oudenaarde 1/4

203. Oude Piro - Lichtervelde 1/3 35 -

204. Kulminator E.K.U.
Das stärkste Bier der Welt 1/3 70 -
tot sept

Abbaye d'Aulne

8°



Tél. serv. comm. 07/51.57.80

Carlsberg
SPECIAL
BREW
VERY STRONG EXPORT LAGER
BREWED IN COPENHAGEN DENMARK

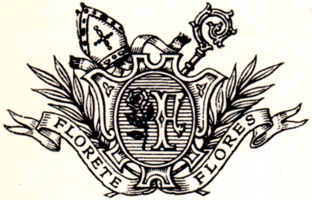
Voor een briljante degustatie

schenkt men zacht uit, in één trek, zonder het bezinksel te roeren dat in de fles blijft. Dit bier mag nogal fris gedronken worden, naar hedendaagse gewoonte, op keldertemperatuur (12°) en in de winter een weinig op kamertemperatuur (15°).

Men doet best de flessen, liefst rechtstaand een veertiental dagen te laten rusten na de levering.

DE ABDIJ VAN FLOREFFE

De Abdij van Floreffe werd gesticht in 1121 door de H. Norbertus op de plaats van een versterkt kasteel het welk met dit doel geschonken werd door Godfried, Graaf van Namen, dit op aandringen van Ermesinde, zijn echtgenote.
Het prachtig domein is gelegen in een wondermooie heuvelachtige omgeving die de vallei van de Samber domineert.
De huidige gebouwen getuigen van een roemvol en glansrijk verleden: grootse constructies uit de XVIIe en XVIIIe eeuw omringen indrukwekkende resten van romaanse kunst en spitsboogvormige bouw uit de gotische periode.



« *WEINIG KLOOSTERS KUNNEN BOGEN OP EEN ZO BEKOORLIJK VERBLIJF* ».

Zicht op de Abdij in het begin der XIXe eeuw

...de weg naar de Abdij loopt eerst onder een portiek. Rechts onderaan bevindt zich de watermolen met de hoeve en de oude brouwerii.

Historiek:

In 1672, schonk Karel II, Koning van Spanje, de Heerlijkheid Floreffe, aan de Abt van Floreffe. Achteraf bekwam deze laatste eveneens alle rechten op de molen en het cynsvrije brouwen.

« **Strenge straf:** »

Het verbruik van het bier was vastgesteld op een maat bier bij elk middag- en avondmaal. Een « strenge » bestraffing trof de monniken die drie maal achtereenvolgens te laat kwamen in de refter: het bier was hun ontzegd!

Eeuwenoude traditie:

De eeuwenoude traditie getrouw, niettegenstaande de technische vooruitgang, wordt het bier van de Abdij van Floreffe gebrouwen als voorheen, onveranderd in samenstelling en eigenschappen, met de beste produkten van onze bodem: rijke gerst en fijne hop, samen natuurlijk gegist.

Bier van de Abdij van Floreffe

Met fierheid geschonken, met eerbied gedronken, is dit zeer hoogstaand klassebier, na lang rijpen in kelder, gewaarborgd echt van traditionele hoge gisting op fles en 100% natuurlijk zuiver.

Zo bevat het een gistdroesem, rijk aan vitaminen, van beslissend belang voor deze originele kwaliteit.

Het zal U de vitaliteit bezorgen en de zo betrachte kracht die er de ideale amberkleurige tint aan geeft en de karakteristieke smaak, volmondig doch wel dorstlessend dank zij evenwichtig hoppen.

MAAK ER RUSTIG GEBRUIK VAN, GENIET ER INNIG EN LIEFDEVOL VAN, DOCH MAAK ER GEEN MISBRUIK VAN: HET ZAL U BEGEESTEREN.

Prijslijst 1-4-1977

B.T.W. en bediening inbegrepen.

A. Bieren "NIET" specialiteiten:

1	stella artois 1/3	leuven - pils	35
2	de koninck 1/4	antwerpen - h.g. l.d.	30
3	belle-vue vandenstock 1/4	anderlecht - gueuze	35
4	bass pale ale 1/4	engels export b.	35
5	whitbread p.a. 1/4	engels export b.	35
6	carlsberg 1/4	deense pils	35
7	tuborg 1/4	deense pils	35
8	kriek Lambic (st. Louis) 1/4	Ingelmunster	35

B. Frisdranken

waters

spa (bruisend)	20
apollinaris (br.)	25
perrier (br.)	25
vichy (weinig br.)	25
vittel (niet br.)	25
soda - schweplet	-

fruitsappen

perensap	20
appelsien	30
pompelmoes	30
tomaat	30

limonades

coca - cola	20
sprite	20
almdudler	25
tonic (schw.)	25
ginger ale - dry	25
ginger ale - sweet	25
bitter lemon	25
bitter orange	25
bitter grapefruit	25
babycham - dry	35
babycham - sweet	35

C. Warme dranken

koffie	30
koffie met room	40
irish coffee 22°	80
thee	30
oxo	30
chocomelk	30
soep	30
warme wijn	60

E. Allerlei

chocomelk	25
underberg	25
very diest (alk.vrij)	25
birell (dieet & alk.vr.)	45

D. Apero-Longdrinks

jenever 22°	20
stierenbloed	35
advocaat	35
gancia	35
muscat - hermes	35
sangria	35
vermouth - rood	35
vermouth - wit	35
vermouth - dry	35
wisniowka	35
porto - krohn	45
sherry - dry sack	45
whisky 22°	60
cocktail bodega	60
gin fizz 22°	60
vodka orange 22°	60
pineau - charentes 17°	60
picon 21°	60
picon - cola	70
picon - witte wijn	80
kirr (cassis & w.w.)	80
campari soda	70
campari orange	80
supl. grenadine	2

F. Wijn

glas: rood, wit (demi sec), rosé (d.s.)	30
kruik 1/4 liter	55
kruik 1/2 liter	100
kruik 1/1 liter	180
côte-du-rhône ~ macon M.O.	225 ~ 245
beauj.-villages ~ ch.neuf-d.-pape M.O.	265 ~ 325
moulin-à-vent: ch.de la bruyère M.O.	375
médoc & saint-émilion ~ pomerol M.O.	275 ~ 375
entre-deux-mers ~ sauternes M.O.	225 ~ 445
bord.supérieurs: ch.raymond M.O.	375
rosé: côtes de provence V.D.Q.S.	225
riesling ~ gewurztraminer	225 ~ 375

Champagne:

maison (brut) 525 - magnum 960 - oudinot (brut) 600 - PiPer-heids. (d.s.) 775 -

La Trappe is een kwaliteitsprodukt van de allerhoogste klasse, dat met een eeuwenoud vakmanschap wordt gebrouwen in de Trappistenabdij van de Koningshoeven te Tilburg.

De zeer speciale bereidingswijze maakt La Trappe tot een unieke drank, die tot ver over de grenzen befaamd is vanwege haar fascinerende aroma en volmondige smaak.

De gisting vindt plaats in de fles, zodat dit bier niet op alle manieren helder geschonken kan worden.

Behandel daarom La Trappe als volgt:

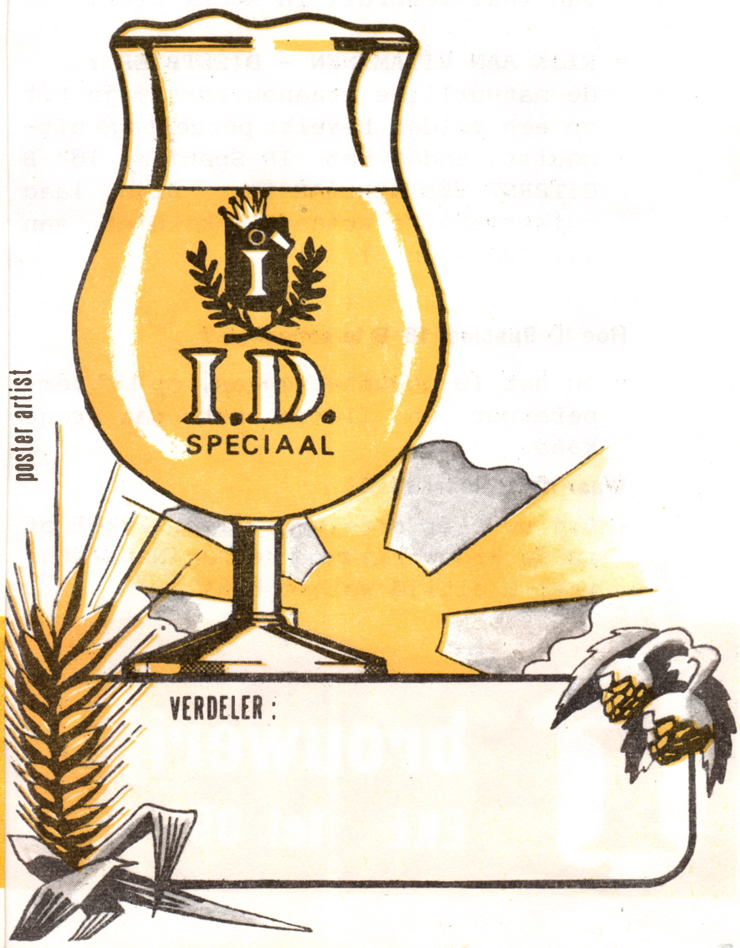
* Laat La Trappe enige dagen tot rust komen alvorens het te serveren.
* Dit bier behoort op kamertemperatuur gedronken te worden;
  bewaar het dus nooit in de koelkast.
* La Trappe dient te worden geserveerd in een droog gewreven, wijd glas, bokaal-model.
* Schenk, terwijl u het glas schuin houdt, langs de rand.
  U kunt dan zelf de hoogte van de schuimkraag bepalen.
  Schenk zo rustig dat het bier niet klokt in de hals van de fles.
* Het gistdepot ziet u met de bierstroom langzaam meekomen.
  Op het moment dat dit sediment in het glas wil gaan stromen stopt u met schenken.
  Met de gist blijft enig bier in de fles achter.

BIER ist ein Genuß- und Nahrungsmittel. Die Kohlensäure verleiht ihm die erfrischende, durstlöschende Eigenschaft. Die Aromastoffe des Hopfens und die Produkte der Gärung geben ihm den würzigen Geschmack. Die im Bier enthaltenen Extraktstoffe (Kohlehydrate, Eiweißstoffe und Mineralsalze) sind die Quelle seines Nährwertes. Diese sind leicht assimilierbar, d. h. sie werden fast restlos vom Körper aufgenommen und verarbeitet, sie haben appetitsteigernde Wirkung. Auf diesen Eigenschaften beruht die heilsame Wirkung des Bieres in der Diätetik, besonders bei Rekonvaleszenz. Bier ist ein Naturprodukt aus Malz und Hopfen und daher so bekömmlich.

Weihenstephaner Bier wird auch heute noch nach alter bayerischer Tradition gebraut. Es ist ein Produkt edler bayerischer Braukunst.

Weihenstephan
Weihenstephaner
STEPHANSQUELL
HELLES STARKBIER

I.D.
speciaal 18°b
'n rasecht oostvlaams natuurbier!
"geestig en gezond"



poster artist

I.D.
speciaal 18°b

I. Inlichtingen vooral voor kwaliteits- en milieubewuste mensen

BROUWERIJ IDE-EKE (NAZARETH) 091-85.40.11

BROUWERIJ IDE EKE

EKE - Eeuwenoude brouwerstraditie

In de geschiedkundige publikatie van De Potter en Broeckaert in 1859 leest men, en waarom !!.....
"De gemeente Eecke is eene der eerst bewoonde plaatsen van Vlaenderen".
Van oudsher waren er meerdere brouwerijen en stokerijen bedrijvig.
In 1872 kocht **FRANCIS IDE** er de herberg "De Croone", reeds vermeld in een oorkonde van 1542, en ernaast een stokerij die hij onmiddellijk aanpaste als nog een brouwerij meer te Eke.

De Brouwerij IDE in 1872.
op de voorgrond de herberg "De Croone" reeds vermeld in 1542.

Een woord brouwersgeschiedenis

Van de 3.600 in België bestaande brouwerijen bij het begin van deze eeuw, zijn er slechts een slordig 100-tal die er in slaagden nog steeds zelfstandig te blijven.
De huidige generatie van de familie Ide, brouwers van vader op zoon sedert 1872, is realistisch genoeg om geen konkurrentie aan te vangen tegen de grote brouwerijen en.. bierfabrieken, maar tracht welbewust zijn eigen plaats te verstevigen en wel door zich te specialiseren in bieren op de oude manier gebrouwen, die zijn aangepast aan een selekt deel van de biermarkt. Een van deze bieren noemt: ID SPECIAAL 18° B.

Wat U van ID Speciaal 18° B beslist moet weten !

- Het is een bier van HOGE GISTING met rijping op natuurlijke wijze in wachttanks.

- **NATUURZUIVER BIER** : absolute afwezigheid van scheikundige rijpingsprodukten, kunstmatige zoetstoffen of zuren, kleurstoffen of bewaarmiddelen.

- **ORIGINEEL BIER** : het is met geen enkel bestaand biertype te vergelijken wat betreft de selektie van grondstoffen, wijze van brouwen en vooral de resultaten in aroma, smaak en verteerbaarheid.

- **HOOG ALCOHOLGEHALTE** : aldus tegemoetkomend aan de toenemende trend van thuisverbruik in sterk bier.

- **RIJK AAN VITAMINEN - DIEETBIER** : de natuurlijke graansuikers zijn tot op een zelden bereikt percentage uitgegist, zodat het ID Speciaal 18° B **UITERST VERTEERBAAR** is. Zijn laag suikergehalte schaadt ook niet aan ... "de lijn" !

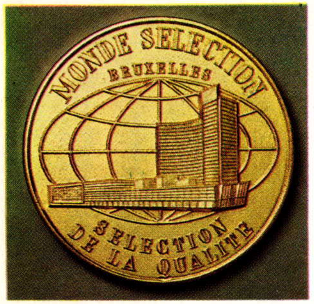
Hoe ID Speciaal 18° B te schenken ?

- In het ID-degustatieglas, op 13° temperatuur en liefst met wat droge kaas.

Waar ID Speciaal 18° B

- Bij uw bierverdeler, dieetwinkel of in de brouwerij zelf te Eke (Nazareth) waar U altijd welkom bent.

brouwerij IDE
EKE tel. 091/85 40 11



MEDAILLE D'OR 1974

SELECTION MONDIALE DE LA QUALITE

Bière naturelle, la Gauloise 8° est composée exclusivement de matières nobles, malt, houblon, levure et brassée à l'eau pure d'une vallée intacte.
La levure vivante en dépôt dans la bouteille est une preuve de sa pureté.
La Gauloise 8° mûrit dans sa bouteille pendant de longues semaines et s'affine dans des caves spéciales. Elle en sort "à point".

Dense et douce, douce et gaie, gaie et saine la Gauloise 8°, ça c'est une bière !
Onctueuse à souhait. Très digestible.
Pour toutes ces raisons, **la Gauloise 8° a obtenu en 1974 la médaille d'or de la "Sélection mondiale de la qualité".**

Entre amateurs de bières, LA GAULOISE 8° n'est jamais loin.

Les bonnes soirées ne s'inventent pas... Elles se dégustent.

Printed in Belgium by Acobal, Brussels, Liège

La Gauloise 8°. **Une bière qui a du corps,** mais qui sait être tendre. Une bière affable, saine, franche.

Servez bien la GAULOISE 8°

Pour que la levure reste collée au fond, gardez toujours la bouteille droite.

Rafraîchissez la Gauloise 8° en la plaçant dans le compartiment le moins froid de votre réfrigérateur.

Utilisez un verre ballon à large bord, bien nettoyé, bien dégraissé.

Versez en une fois l'entièreté de la bouteille en laissant le col que vous aimez.

Evitez de renverser complètement la bouteille au-dessus du verre : ceci provoquerait une turbulence exagérée.
NB. Si la bière servie est légèrement voilée, c'est qu'une partie de la levure s'est décollée : votre Gauloise 8° est toujours excellente, mais plus riche en vitamines B.

La Gauloise 8° s'accompagne avantageusement de fromage, chips, biscuits salés, saucisson, boudin etc.

La GAULOISE 8° est un produit des :

Brasserie du Bocq à Purnode (082) 61.12.10

Brasserie Centrale à Marbaix-la-Tour (071) 21.32.67

La médaille d'or de la Sélection mondiale de la qualité est décernée aux bières répondant aux critères les plus sévères de qualité, pureté et hygiène alimentaire.
Les bières examinées sont ensuite dégustées par un jury composé d'experts dont la compétence et les qualités scientifiques ont une résonnance internationale.

La médaille d'or a aussi été attribuée à la Saison Régal, une autre de nos bières, ambrée et corsée. La Saison Régal est aussi pure, digestible, appétissante et saine que la Gauloise 8°.

COMMENT CONSERVER LA SAISON REGAL EN CAS DE STOCKAGE PROLONGE.

La Grande bouteille est fermée par un bouchon de liège qui doit rester humide.
Pour éviter son dessèchement il est hautement recommandé d'incliner les bouteilles, ou le casier, à 45° pour que la bière humecte le bouchon.
Quelques heures avant le débouchage, redresser la bouteille délicatement.

La médaille d'or de la Sélection mondiale de la qualité est décernée aux bières répondant aux critères les plus sévères de qualité, pureté et hygiène alimentaire.
Les bières examinées sont ensuite dégustées par un jury composé d'experts dont la compétence et les qualités scientifiques ont une résonnance internationale.

Comment servir
LA SAISON REGAL
en toute saison.

Gardez toujours la bouteille droite pour que la levure reste collée au fond.

N'hésitez pas à rafraîchir la bière en la plaçant en position debout dans le compartiment le moins froid de votre réfrigérateur (partie éloignée du freezer).

Utilisez un verre à large bord, bien nettoyé, dégraissé et sec.

Versez en une fois l'entièreté de la bouteille en formant de la mousse en suffisance.

Evitez toutefois de retourner la bouteille au-dessus du verre, ce qui provoquerait une turbulence exagérée.
NB : Si la bière débitée est légèrement voilée, une partie de la levure s'est décollée.
Vous boirez quand même une Saison Régal excellente, plus riche en vitamines B.

La Saison Régal s'accompagne avantageusement de produits salés tels : fromage, biscuits salés, saucisson, boudin, etc. . .

LA SAISON REGAL est un produit des :

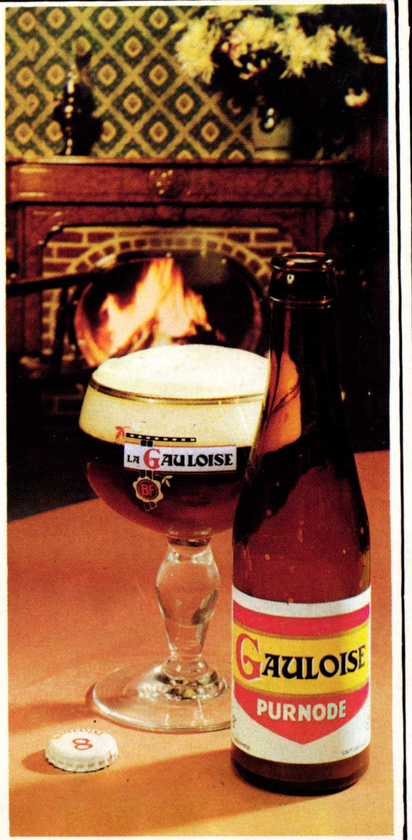
Brasserie Centrale à Marbaix-la-Tour (071) 21.32.67

Brasserie du Bocq à Purnode (082) 61.12.10

La Médaille d'Or a aussi été décernée à la Gauloise 8°, bière brune, dense et douce, onctueuse et crêmeuse.

La Gauloise 8° est digestible et saine, naturelle, pure et tellement vivante.

La Gauloise 8°, la bière de toute grande classe.



MEDAILLE D'OR 1974
SELECTION MONDIALE
DE LA QUALITE

BRASSERIE DE MARBAIX
SAISON
regal
BIÈRE REFERMENTÉE EN BOUTEILLE

LA SAISON REGAL
une bière saine pour un corps sain.

- La Saison Régal est une bière ambrée, délicieusement corsée, à la saveur musclée et à la mousse abondante et crêmeuse.
- Les matières premières les plus nobles et une eau particulièrement **pure** entrent exclusivement dans sa composition.
- Son procédé de fabrication "Hors série" a fait dire aux spécialistes que la Saison Régal est la **Spéciale des Spéciales.**
- La Saison Régal mûrit dans sa bouteille à la brasserie et s'affine dans les caves climatisées. Elle en sort "à point", **naturelle** donc **digestible.**
- Le fond de la bouteille est tapissé de levure, preuve **vivante** de la pureté de la bière.
- La Sélection Mondiale de la Qualité a su en déceler ses vertus essentielles ; **c'est pourquoi la Saison Régal a obtenu la Médaille d'Or 1974.**

Printed in Belgium by Acobel, Brussels, Liège